



Data di pubblicazione: 15/10/2021

Nome allegato: All.3 al CT Piano alimentare.pdf

CIG: 892234365D (1);

Nome procedura: Procedura aperta di carattere comunitario, ai sensi dell'art. 60, del D.Lgs. n. 50/2016, per l'affidamento della «Gestione integrata con la formula "Global Service" dei servizi di ospitalità della Casa Albergo ex Inpdap «La Pineta» di Pescara».

INPS

Istituto Nazionale Previdenza Sociale



ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE

Direzione Centrale Risorse Strumentali

CENTRALE UNICA ACQUISTI

ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE

ALLEGATO 3 AL CAPITOLATO TECNICO

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA SVOLGERE PRESSO LA CASA ALBERGO «LA
PINETA» DI PESCARA – PIANO ALIMENTARE**

**Via Ciro il Grande, 21 – 00144 Roma
C.F. 80078750587 – P.IVA 02121151001**

Indice

1.	PIANO ALIMENTARE.....	3
1.1.	Piano alimentare e dei menu.....	3
1.2.	Piano alimentare per le case albergo - Da 60 anni in poi.....	5

1. PIANO ALIMENTARE

1.1. Piano alimentare e dei menu

Dovranno essere predisposte, oltre il pranzo e la cena, idonea colazione, merenda per la mattinata e merenda di metà pomeriggio.

Il pasto dovrà essere composto da un primo ed un secondo piatto, da due contorni, pane, frutta e rispettare le grammature più sotto indicate.

A tutti gli utenti dovrà essere garantita:

- a possibilità di scelta fra due primi piatti di tipo analogo e in alternativa al secondo piatto previsto nel menù, il piatto freddo composto da formaggio e/o prosciutto secondo i tipi e le grammature più sotto indicate;
- diete specifiche agli utenti che ne facciano richiesta previa presentazione di certificato medico.

Sarà comunque facoltà degli utenti poter avere porzioni più abbondanti sui primi piatti, sui contorni e pane.

Il menù settimanale dovrà essere compilato sulla base delle seguenti indicazioni:

primi piatti

- una volta in settimana minestra di verdura;
- una volta in settimana risotto;
- una volta in settimana pasta con ragù di carne;
- una volta in settimana pasta al pomodoro o con verdure;
- una volta in settimana, a rotazione, un piatto scelto fra quelli sottoelencati: gnocchi di patate, lasagne al forno, strangolapreti, pasta pasticciata al forno.

secondi piatti

- una volta in settimana piatto freddo composto a rotazione di due pietanze scelte fra formaggio, prosciutto e tonno. Il piatto freddo può essere sostituito con frittata;
- una volta in settimana pesce (fresco o surgelato);
- una volta in settimana piatto confezionato con carne di pollo o tacchino (a rotazione pollo o tacchino arrosto, petti di pollo o tacchino);
- una volta in settimana piatto confezionato con carne di manzo o vitellone o vitello (a rotazione hamburger, polpette, spezzatino, vitello tonnato);
- una volta in settimana piatto confezionato con carne di maiale (a rotazione scaloppine al limone, arrosto al forno, cotoletta alla milanese).

Ogni giorno dovrà essere previsto un contorno composto di verdura cotta e di verdura cruda.

Una volta alla settimana dovrà essere prevista macedonia di frutta fresca (banane, mele, ecc.).

Tutti i piatti sopra indicati potranno essere sostituiti con altri piatti di tipo analogo e non previsti nelle tabelle delle grammature. In tal caso essi dovranno essere oggetto di intese tra la ditta e la Direzione della struttura sociale e rispettare tutti i più importanti principi nutrizionali. In ogni caso dovrà essere prevista apposita tabella delle grammature per ogni piatto approvato ed introdotto nei menù.

Tutte le preparazioni devono essere effettuate in giornata o nel giorno immediatamente precedente il loro consumo per i soli piatti che per i tempi di preparazione non possono essere confezionati in giornata.

Le paste alimentari usate per la confezione dei primi piatti dovranno essere di prima qualità prodotte da pastifici regionali o nazionali che ne possono assicurare le caratteristiche igieniche e nutrizionali. Dovranno inoltre avere tutte le caratteristiche che assicurino l'assenza di difetti.

Il riso alimentare utilizzato per la confezione di minestre potrà essere della qualità R.B. mentre quello utilizzato per i risotti dovrà essere della qualità Arborio.

Le carni dovranno essere della qualità e del taglio prescritto per la confezione del piatto e presentare tutte le migliori caratteristiche igieniche e nutrizionali. Potranno essere utilizzate carni congelate purché

lo scongelamento sia effettuato in frigorifero. Non potranno essere utilizzate carni macinate congelate. È vietato il ricongelamento anche di piatti di carne o di pesce già preparati.

Il prosciutto crudo o cotto dovrà essere magro, poco salato, naturale cioè senza conservanti, sempre di coscia e non affumicato, affettato al momento, conservato in frigorifero e mai nel congelatore. È vietata la conservazione di prosciutto già affettato. Non vanno usati altri tipi di insaccati.

I formaggi utilizzati potranno essere i seguenti, sia nella preparazione di piatti freddi o cotti: Bel Paese, crescenza, mozzarella di vacca, taleggio, fontina, asiago, grana di 1^a scelta maturo o stagionato, emmenthal. Per il piatto freddo periodicamente dovranno alternarsi i diversi formaggi sopraelencati. È escluso l'uso di formaggini.

Gli olii ed i grassi alimentari da utilizzare per la confezione dei cibi sono i seguenti:

1. olio di oliva extra vergine per condire minestre, sughi, insalate fresche e cotte e arrostiti. In alternativa, può essere utilizzato, ove consentito, l'olio di semi di mais;
2. olio di arachidi per le frittiture;
3. burro per la confezione di piatti per i quali il suo uso sia previsto, da usare preferibilmente crudo o appena sciolto (mai fritto);
4. non potranno essere utilizzati per nessun motivo condimenti diversi da quelli fin qui elencati;
5. è vietato friggere più di una volta nello stesso olio sia le patate che altre preparazioni. È comunque vietato friggere nello stesso olio preparazioni diverse;
6. è vietato l'uso di dadi o preparati per brodo.

Le uova utilizzate per la confezione dei piatti o da servire per il loro diretto consumo, dovranno essere di grammatura superiore ai 55 grammi cadauna ed i contenitori dovranno recare indicato sempre la settimana di commercializzazione. Non potranno essere utilizzate uova che siano state commercializzate due settimane prima del giorno d'uso. Si sconsiglia la conservazione in frigorifero. Esse dovranno essere conservate preferibilmente in luogo fresco o nella parte bassa del frigorifero.

Il latte utilizzato per la confezione dei cibi potrà essere quello a lunga conservazione.

Non potrà mai essere usato latte che abbia superato la data di scadenza che di norma è fissata quattro mesi dopo quella di produzione.

Il pesce usato nella confezione dei piatti dovrà essere fresco o surgelato. In quest'ultimo caso, qualora la preparazione richieda lo scongelamento, esso dovrà avvenire in frigorifero. Il tonno utilizzato per le pietanze o per le salse dovrà essere sempre al naturale o sott'olio di oliva. Non è ammessa la conservazione in frigorifero di scatole aperte di tonno sott'olio o naturale.

Le verdure che si dovranno consumare crude in insalata dovranno essere di stagione, accuratamente lavate in appositi contenitori e presentare tutte le migliori garanzie igieniche.

Le verdure da consumare cotte dovranno subire prima della preparazione il medesimo trattamento di lavaggio. Minestrone e minestre di verdura dovranno essere confezionate solo con verdura ed ortaggi freschi.

Tutte le verdure dovranno essere conservate in luogo fresco o nella parte bassa del frigorifero (crisper). Le patate dovranno essere conservate in luogo fresco, areato e buio. Dovrà essere limitato l'uso di patate fritte. Le patate saranno servite preferibilmente al forno o lesse.

La frutta sarà sempre fresca e preferibilmente di stagione, accuratamente lavata e nella quantità prescritta dalla tabella delle grammature. La frutta sarà scelta preferibilmente tra i seguenti prodotti: arance, ciliegie, mandarini, mandaranci, mele, pere, pesche, prugne e uva. La macedonia di frutta dovrà essere composta sempre con frutta fresca. Le mele dovranno essere di calibro superiori a 68 Ø. Potranno essere utilizzate verdure surgelate all'origine prodotte da primarie ditte. Potranno essere utilizzati prodotti in scatola limitatamente ai pomodori pelati, alla polpa di pomodoro.

I fagioli potranno essere utilizzati surgelati o sotto forma di prodotto secco, purché presentino garanzie di buona conservazione.

Le grammature previste dalla tabella si riferiscono al peso del prodotto crudo edibile e cioè privo degli scarti. Il peso del prodotto sott'olio o nel liquido di cottura si intende sempre sgocciolato.

Si evidenzia l'opportunità di usare poco sale, utilizzando, comunque, quello marino integrale.

L'uso di dolci preparati al momento deve essere estremamente limitato per evitare di aumentare oltre i limiti consentiti l'assorbimento calorico da parte degli utenti e non può comunque sostituire la frutta. È per contro vietato servire dolci e gelati preconfezionati.

Per stabilire un corretto apporto alimentare, adeguato alle fasce di età coinvolte, ci si riferisce ai L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti), che costituiscono delle raccomandazioni nutrizionali che offrono un notevole margine di sicurezza quantitativo, anche al di sopra delle medie delle richieste fisiologiche.

Questi L.A.R.N. sono riportati nella seguente tabella:

1.2. Piano alimentare per le case albergo - Da 60 anni in poi

Il livello di assunzione giornaliera di energia e nutrienti deve essere pari a:

Energia (Kcal):	2000
Proteine (g):	64
Carboidrati (mg):	1000
Potassio (mg):	1000
Magnesio (mg):	325
Ferro (mg):	10
Iodio (g):	140
Zinco (mg):	15
Tiamina (mg):	0,8
Riboflavina (mg):	1,2
Niacina N.E. (mg):	13
Vitamina B 6 (g):	1,3
Folacina (g):	200
Vitamina B 12 (g):	2,0
Acido Ascorbico (mg):	45
Vitamina A - R.E (g):	700
Vitamina D (g):	2,5
Vitamina E - T.E. (g):	10

Il pranzo copre normalmente un fabbisogno nutrizionale di circa il 40% delle calorie totali giornaliere e sarà composto da un primo e un secondo piatto con contorno, pane, frutta, rispettando le seguenti grammature:

Over 60	
Pasta	gr. 70
pane	gr. 60
carne	gr. 80
verdura	gr. 100
frutta	gr. 180
olio	gr. 20
grana trentino	gr .5
calorie	821

La carne potrà essere sostituita da pesce o da piatti freddi che potranno essere composti nel modo seguente e rispettare le grammature segnate:

pesce	gr. 90
formaggio	gr. 60
uovo + tonno	1 uovo + 30 gr. di tonno
uovo + formaggio	1 uovo + 30 gr. di formaggio
prosciutto cotto al nat. magro	gr. 60

prosciutto crudo magro	gr. 50
prosciutto cotto + formaggio	gr. 30 prosciutto + gr. 30 formaggio
prosciutto crudo + formaggio	gr. 30 prosciutto + gr. 25 formaggio

Almeno due volte alla settimana si consiglia l'uso di legumi (fagioli, piselli) come contorno o ingredienti dei primi piatti.

È opportuno usare poco sale e comunque va usato quello marino integrale.

Nella composizione dei menù dovranno essere rispettati i requisiti degli alimenti previsti al paragrafo E "Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, sociosanitarie e detentive" punto 1 del Decreto del 10.03.2020.

Si richiede di rispettare le percentuali di alimenti di produzione biologica come di seguito specificato:

- Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova 40% in peso da produzione biologica;
- Carne 15% in peso da produzione biologica rispetto al richiesto;
- Pesce: 20% in peso da acquacoltura biologica.

Per i prodotti DOP la percentuale degli alimenti in peso minima richiesta è del 15%.

Per i prodotti IGP la percentuale degli alimenti in peso richiesta è del 15%.